



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI İSPANAK ÇORBASI

250 gram ıspanak  
8 adet yumurtanın sarısı  
100 gram rendelenmiş parmesan peyniri  
Tavuk suyu için:  
1 kg tavuk  
2 litre su  
2 adet havuç  
2 adet soğan  
1 adet kereviz  
5 adet tane karabiber  
1 adet defne yaprağı  
1 demet maydanoz sapı

Tavuğu kaynar suda 2 dakika haşlayın. Soğan, havuç ve kerevizi ekleyin. Diğer malzemeleri de ilave edip, iyice pişene kadar kaynatın. Sonra da ince kevgirden geçirerek süzün. Süzdüğünüz suyu, harlı ateşte yarı yarıya çekirin. Daha sonra ince doğranmış ıspanağı, tavuk suyunda haşlayın. Başka bir kapta yumurta sarılarını parmesan peyniri ile karıştırın. Tavuk suyundan 1 kepçe alıp, yumurtalı parmesana ekleyerek çirpin. Bu karışımı kaynayan tavuk suyuna yavaş yavaş ekleyip, karıştırın. 2 dakika sonra çorbayı ocaktan alıp, sıcak sıcak için.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.02.2024